

Rezept

Bezeichnung: Gefüllte Pfannkuchen

Für 2-3 Personen

ZUTATEN

Pfannkuchenteig

250 g. Mehl

3 Eier

350 ml - 600 ml Milch, je nach Mehlsorte

Pfannkuchenteig

1 Schale frische Champignons

2 Frühlingszwiebeln

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Paprika

1 Tomate

Gewürze nach Geschmack

1/2 Becher Schmand

Olivenöl

ZUBEREITUNG

Pfannkuchenteig

Das Mehl siebt ihr in eine Schüssel und drückt eine kleine Mulde in die Mitte. Dort hinein kommen die aufgeschlagenen Eier, denen ihr unter kräftigem Rühren nach und nach die Milch zu fügt, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht. Diesen Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. Nun könnt ihr anfangen die Pfannkuchen in einer leicht gefetteten Pfanne auszubacken.

Füllung

Zwiebeln und Knoblauch hackt ihr ganz fein und bratet sie mit etwas Olivenöl im Topf an. Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons gebt ihr dazu und bratet sie mit an. Nach und nach folgen dann die anderen geputzten und klein geschnittenen Zutaten. Um nun ein wenig Flüssigkeit zu bekommen, setzt ihr einen Deckel auf den Topf, der den Wasserdampf auffängt und wieder in den Topf zurückführt. Gewürze und Schmand dazu und das Ganze noch ein wenig köcheln lassen, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben. Die Füllung gebt ihr auf die warmen Pfannkuchen, rollt diese zusammen. Fertig!

www.fellowes.com/ideencenter

www.fellowes.com/ideencenter

ZUTATEN

Pfannkuchenteig

250 g. Mehl

3 Eier

350 ml - 600 ml Milch, je nach Mehlsorte

Pfannkuchenteig

1 Schale frische Champignons

2 Frühlingszwiebeln

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Paprika

1 Tomate

Gewürze nach Geschmack

1/2 Becher Schmand

Olivenöl

ZUBEREITUNG

Pfannkuchenteig

Das Mehl siebt ihr in eine Schüssel und drückt eine kleine Mulde in die Mitte. Dort hinein kommen die aufgeschlagenen Eier, denen ihr unter kräftigem Rühren nach und nach die Milch zu fügt, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht. Diesen Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. Nun könnt ihr anfangen die Pfannkuchen in einer leicht gefetteten Pfanne auszubacken.

Füllung

Zwiebeln und Knoblauch hackt ihr ganz fein und bratet sie mit etwas Olivenöl im Topf an. Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons gebt ihr dazu und bratet sie mit an. Nach und nach folgen dann die anderen geputzten und klein geschnittenen Zutaten. Um nun ein wenig Flüssigkeit zu bekommen, setzt ihr einen Deckel auf den Topf, der den Wasserdampf auffängt und wieder in den Topf zurückführt. Gewürze und Schmand dazu und das Ganze noch ein wenig köcheln lassen, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben. Die Füllung gebt ihr auf die warmen Pfannkuchen, rollt diese zusammen. Fertig!

Bezeichnung: Gefüllte Pfannkuchen

Für 2-3 Personen

Rezept